

LA CARTA

THE MENU

"PLATILLOS" / PLATILLOS / STARTERS AND TAPAS

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN CURED HAM CROQUETTES	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 1,80 €
MINI BURGUER AMB CHEDDAR, XUCRUT DE COL VERMELLA I SALSÀ DE MEL I MOSTASSA MINI BURGUER CON CHEDDAR, CHUCRUT DE COL LOMBARDA Y SALSÀ DE MIEL Y MOSTAZA MINI BURGER WITH CHEDDAR, SAUERKRAUT OF RED CABBAGE AND A HONEY AND MUSTARD SAUCE	UNITAT: UNIDAD: PIECE: 3,20 €
LES BRAVES, AMB ALLIOLI I SALSÀ DE PEBRE VERMELL FUMAT LAS BRAVAS, CON ALIOLI Y SALSÀ DE PIMENTÓN AHUMADO 'BRAVAS' FRIED POTATOES WITH ALIOLI & SMOKED PAPRIKA SAUCE	4,90 €
TOMÀQUETS CONFITATS AMB ESCUMA DE FORMATGE IDIAZÁBAL I PESTO TOMATES CONFITADOS CON ESPUMA DE QUESO IDIAZÁBAL Y PESTO TOMATO CONFIT WITH "IDIAZÁBAL" CHEESE MOUSSE AND PESTO	7,10 €
TATAKI DE TONYINA AMB PURÉ D'ALBERGÍNIA FUMADA I SALSÀ PONZU TATAKI DE ATÚN CON PURÉ DE BERENJENA AHUMADA Y SALSÀ PONZU TUNA TATAKI WITH SMOKED AUBERGINE (EGGPLANT) PUREE AND PONZU SAUCE	11,90 €
RAVIOLIS CRUIXENTS DE FORMATGE BRIE TOFONAT AMB CHUTNEY DE PINYA RAVIOLIS CRUJIENTES DE QUESO BRIE TRUFADO CON CHUTNEY DE PIÑA CRISPY RAVIOLIS FILLED WITH TRUFFLED BRIE CHEESE AND PINEAPPLE CHUTNEY	9,40 €
OU FERRAT AMB PATATES I PERNIL HUEVO FRITO CON PATATAS Y JAMÓN FRIED EGG, POTATOES AND CURED HAM	6,70 €
SALMÓ MARINAT AL XERÈS AMB FALSA TERRA DE TOMÀQUET I MAIONESA DE WASABI SALMÓN MARINADO AL JEREZ CON FALSA TIERRA DE TOMATE Y MAYONESA DE WASABI MARINATED SALMON WITH JEREZ ON A BASE OF DRIED TOMATOES AND WITH WASABI MAYONNAISE	12,90 €
PLAT DE "CECINA" DE LEÓN AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET PLATO DE CECINA DE LEÓN CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION & BREAD WITH TOMATO	11,80 €
PEBROTS DEL PADRÓ PIMIENTOS DE PADRÓN PADRÓN PEPPERS (FRIED GREEN PEPPERS)	6,20 €
ALETES DE POLLASTRE A L'ESTIL THAI AMB UN TOC PICANT ALITAS DE POLLO AL ESTILO THAI CON UN TOQUE PICANTE THAI STYLE CHICKEN WINGS WITH A SPICY TOUCH	6,90 €
ANGUILA FUMADA AMB UN LLIT D'AMANIDA D'ALGUES I CAVIAR DE SOIA ANGUILA AHUMADA CON UN LECHO DE ENSALADA DE ALGAS Y CAVIAR DE SOJA SMOKED EEL ON A BED OF SEAWEED SALAD WITH SOY CAVIAR	11,40 €
POLLASTRE EN TEMPURA AMB MAIONESA DE SOIA POLLO EN TEMPURA CON MAYONESA DE SOJA CHICKEN TEMPURA WITH A SOY MAYONNAISE	9,20 €
MUSCLOS AL VAPOR AMB UN TOC FUMAT MEJILLONES AL VAPOR CON UN TOQUE AHUMADO STEAMED MUSSELS WITH A SMOKY TOUCH	7,90 €
ASSORTIT DE FORMATGES AMB CONFITURA DE CEBÀ VERMELLA I RAÏM SURTIDO DE QUESOS CON CONFITURA DE CEBOLLA MORADA Y UVAS CHEESE PLATTER WITH CARAMELIZED RED ONIONS AND GRAPES	13,90 €
PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ D.O. HUELVA (80 gr.) AMB PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET PALETA IBÉRICA BELLOTA D.O. HUELVA (80 gr.) CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE IBERIAN CURED "BELLOTA" HAM FROM HUELVA (80 gr.) AND BREAD WITH TOMATO	18,00 €

LA FONDUE

FONDUE DE FORMATGE CREMEUX DU JURA AMB PATATES, EMBOTITS, TORRADES I COGOMBRETS (recomanat per a dues persones) FONDUE DE QUESO CREMEUX DU JURA CON PATATAS, EMBUTIDOS, TOSTADAS, Y PEPINILLOS (recomendado para dos personas) "CREMEUX DU JURA" MELTED FRENCH CHEESE SERVED WITH POTATOES, SAUSAGES, TOASTS AND PICKLES (recommended for two people)	21,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

LES COQUES / LAS COCAS / 'LAS COCAS'

COCA D'ESPÀRRECS VERDS, TOMÀQUET, RUCA, FORMATGE DE CABRA I CEBÀ CAMELITZADA COCA DE ESPÀRAGOS TRIGUEROS, TOMATE, RÚCULA, QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELITZADA 'COCA' CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH GREEN ASPARAGUS, TOMATOES, ARUGULA, GOAT CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	11,20 €
COCA DE "CECINA" DE LEÓN I FORMATGE PARMESÀ AMB OLI DE FESTUC I BROTS DE MICROMEZCLUM COCA DE CECINA DE LEÓN Y QUESO PARMESANO CON ACEITE DE PISTACHO Y BROTES DE MICROMEZCLUM 'COCA' CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH "CECINA DE LEÓN" A CURED SALTED BEEF FROM LEÓN REGION, PARMESAN CHEESE, PISTACHIO OIL AND BABY MEZCLUM SALAD	11,20 €
COCA DE PEIX AGULLA DEL CANTÀBRIC AMB RUCA, BOLETS EN ESCABETX I SALSÀ DE TÒFONA COCA DE PEZ AGUJA DEL CANTÁBRICO CON RÚCULA, SETAS EN ESCABECHE Y SALSÀ DE TRUFA "COCA" CATALAN SAVOURY BREAD TOPPED WITH CANTABRIC NEEDLEFISH, ARUGULA, PICKLED MUSHROOMS AND TRUFFLED SAUCE	11,20 €

DE L'HORT / DEL HUERTO / FROM THE GARDEN

AMANIDA D'ESPINACS AMB BACALLÀ FUMAT, TOMÀQUET CONFITAT I OLIVADA ENSALADA DE ESPINACAS CON BACALAO AHUMADO, TOMATE CONFITADO Y OLIVADA SPINACH SALAD WITH SMOKED CODFISH, TOMATO CONFIT AND AN OLIVE PATE	10,30 €
AMANIDA DE FAVETES AMB MENTA, FONOLL, TOMÀQUET CONCASSÉ I EMPERADOR CURAT ENSALADA DE HABITAS CON MENTA, HINOJO, TOMATE CONCASSÉ Y EMPERADOR CURADO GREEN BEANS SALAD WITH MINT, FENNEL, CHOPPED TOMATOES AND CURED SWORDFISH	11,20 €
AMANIDA DE MEZCLUM D'ENCIAMS AMB DELÍCIES DE BRIE, ENCENALLS DE PERNIL D'ÀNEC I CHUTNEY DE TOMÀQUET ENSALADA DE MEZCLUM DE LECHUGAS CON DELICIAS DE QUESO BRIE, VIRUTAS DE JAMÓN DE PATO Y CHUTNEY DE TOMATE MESCLUM SALAD WITH FRIED BRIE, CURED DUCK HAM AND TOMATO CHUTNEY	9,90 €
CARPACCIO DE TOMÀQUETS DE TEMPORADA AMB OLI D'ALFÀBREGA I UNA BURRATINA ITALIANA CARPACCIO DE TOMATES DE TEMPORADA, ACEITE DE ALBAHACA Y UNA BURRATINA ITALIANA SEASONAL TOMATOES CARPACCIO WITH BURRATA AND BASIL OIL	11,20 €

PLATS / PLATOS / MAIN DISHES

CANELÓ DE RAGÚ D'ÀNEC AMB BEIXAMEL DE BOLETS I CRUMBLE DE FORMATGE PARMESÀ CANELÓN DE RAGÚ DE PATO CON BECHAMEL DE SETAS Y CRUMBLE DE QUESO PARMESANO DUCK RAGOUT STUFFED CANNELONE WITH MUSHROOM BÉCHAMEL AND PARMESAN CHEESE CRUMBLE	10,40 €
TABOULÉ DE QUINOA AMB FALS POLLASTRE DE SOIA, SOPA DE COCO I CURRY VERD TABOULÉ DE QUINOA CON FALSO POLLO DE SOJA, SOPA DE COCO Y CURRY VERDE QUINOA TABOULÉ WITH VEGAN SOY "CHICKEN", COCONUT MILK AND GREEN CURRY	11,20 €
CAP I POTÀ DE TOTA LA VIDA AMB UN TOC PICANT MOLT SUAU CALLOS DE TODA LA VIDA CON UN TOQUE PICANTE MUY SUAVE "CAP I POTÀ" A CATALAN STEW OF PIG'S TRIPE WITH A SPICY TOUCH	11,40 €
"MEZZI PACCHERI" (Pasta italiana, saltejada amb tomàquets secs, olives negres i crema de formatge) "MEZZI PACCHERI" (Pasta italiana, salteada con tomates secos, olivas negras y crema de queso) "MEZZI PACCHERI" (Italian pasta, sautéed with dried tomatoes, kalamata olives and cheese cream)	12,20 €
CARPACCIO DE BOU AMB VINAGRETA DE YUZU, PARMESÀ I RUCA CARPACCIO DE BUEY CON VINAGRETA DE YUZU, PARMESANO Y RÚCULA OX CARPACCIO WITH YUZU VINAGRETTE, PARMESAN CHEESE SHAVINGS AND ARUGULA	15,20 €
CARPACCIO CALENT DE PEUS DE PORC AMB EMULSIÓ D'AJÍ GROC, VINAGRETA DE PINYONS I EL SEU CRUIXENT CARPACCIO CALIENTE DE MANITAS DE CERDO CON EMULSIÓN DE AJÍ AMARILLO, VINAGRETA DE PIÑONES Y SU CRUJIENTE HOT PORK TROTTER CARPACCIO WITH YELLOW CHILI EMULSION, PINE NUT VINAGRETTE AND ITS CRUNCHY TOUCH	14,90 €
BOURGUIGNON DE MELÓS DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA I CEPS BOURGUIGNON DE MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA Y CEPS BEEF BOURGUIGNON SERVED WITH PARMENTIER POTATOES AND PORCINI MUSHROOMS	16,90 €
TERRINA DE XAI CONFITAT I DESOSSAT AMB ARANJA, PORROS I UN TOC DE MOSTASSA ANTIGA TARRINA DE CORDERO CONFITADO Y DESHUESADO CON POMELO, PUERROS Y UN TOQUE DE MOSTAZA ANTIGUA BONELESS LAMB CONFIT WITH GRAPEFRUIT, LEEKS AND A TOUCH OF WHOLE GRAIN DIJON MUSTARD SAUCE	16,90 €
BACALLÀ MARINAT AL MISO BLANC AMB PAK CHOI I ARREL DE LOTUS BACALAO MARINADO AL MISO BLANCO CON PAK CHOI Y RAÍZ DE LOTO MISO MARINATED CODFISH WITH PAK CHOI AND LOT ROOT	16,90 €

EL NOSTRE CLÀSSIC / NUESTRO CLÁSICO / OUR CLASSIC

HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr. de carn de vedella) NORMAL O PICANT, AMB CEBÀ CONFITADA, COGOMBRETS, AMANIDA I PATATES FREGIDES HAMBURGUESA CAFÈ SALAMBÓ (300 gr. de carne de ternera) NORMAL O PICANTE, CON CEBOLLA CONFITADA, PEPINILLOS, ENSALADA Y PATATAS FRITAS CAFÈ SALAMBÓ HAMBURGUER (300 gr. of 100% veal) NORMAL OR SPICY, WITH CARAMELIZED ONIONS, PICKLES, SALAD AND FRIES	14,90 €
EL BURGUER (200 gr. de carn de vedella) AMB PA DE SÈSAM, ENCIAM, TOMÀQUET, COGOMBRETS, FORMATGE FOS, BACÓ CRUIXENT I PATATES FREGIDES EL BURGUER (200 gr. de carne de ternera) CON PAN DE SÈSAMO, LECHUGA, TOMATE, PEPINILLOS, QUESO FUNDIDO, BACÓN CRUJIENTE Y PATATAS FRITAS BURGUER (200 gr. of 100% veal) WITH SESAME BUN, SALAD, TOMATO, PICKLES, CHEESE, CRISPY BACON AND FRIES	12,90 €
EL BURGUER VEGETAL AMB PA DE SÈSAM, TOMÀQUET, ENCIAM, XUCRUT DE COL VERMELLA, SALSÀ DE MEL I MOSTASSA I PATATES FREGIDES EL BURGUER VEGETAL CON PAN DE SÈSAMO, TOMATE, LECHUGA, SAUERKRAUT OF RED CABBAGE, A HONEY AND MUSTARD SAUCE AND FRIES VEGETARIAN BURGUER WITH SESAME SEED BUN, LETTUCE, TOMATO, SAUERKRAUT OF RED CABBAGE, A HONEY AND MUSTARD SAUCE AND FRIES	12,90 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

ELS PREUS A LA TERRASSA TENEN UN INCREMENT DEL 10% / LOS PRECIOS EN LA TERRAZA TIENEN UN INCREMENTO DEL 10% / 10% EXTRA CHARGE FOR TERRACE